Operator's Manual
English, Spanish and French

MIRAGE® INDUCTION RETHERMALIZER

Model	Description	Voltage	Watts	Amps	Plug
7470110	7 Qt. Induction Rethermalizer, Natural	120V	800W	6.7	5-15P
7470140	7 Qt. Induction Rethermalizer, Red	120V	800W	6.7	5-15P
74110110	11 Qt. Induction Rethermalizer, Natural	120V	800W	6.7	5-15P
74110140	11 Qt. Induction Rethermalizer, Red	120V	800W	6.7	5-15P

Thank you for purchasing this Vollrath Equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

To reduce risk of injury or damage to the unit:

- Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage. Each induction unit should have a separate circuit.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- As a precaution, persons using a pacemaker should stand back 12" (30 cm) from an operating unit. Studies have shown that the induction element will not disrupt a pacemaker.
- Keep all credit cards, driver licences and other items with a magnetic strip away from an operating unit. The unit's magnetic field will damage the information on these strips.
- Do not put water in the warmer/rethermalizer. It is intended to run dry. Water will damage the unit and void the warranty.
- Use only Vollrath induction-ready insets with this unit. Failure to use Vollrath Induction-ready insets may damage unit and void the warranty.
- Unit should only be used in a flat, level position.
- Unplug unit and let it cool before cleaning or moving.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- Unplug when not in use.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Closely supervise units operating in public areas and/or around children.
- Do not operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.

Function and Purpose

This equipment is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. Use only Vollrath induction-ready insets (item 88184 or 88204). Failure to use Vollrath Induction-ready insets may damage unit and void the warranty. This equipment is not intended or designed to cook raw food product. Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

Installation

This unit is to be used on a flat, level surface.

NOTE:
This unit is not designed to be inclosed or built into any area. Sufficient airflow must be allowed around the unit. Blocking the airflow could cause the unit to overheat.

1. Place the induction on a flat and stable surface.
2. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.

NOTE:
Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty.

Operation

WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

NOTE:
Do not pre-heat empty insets. Because of the speed and efficiency of the induction range, insets can very quickly overheat and be damaged.

WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Use caution when adding pre-heated oil, liquid or other food already in the cookware.

NOTE:
Do not put water in the warmer/rethermalizer. It is intended to run dry. Water will damage the unit and void the warranty.

NOTE:
Removal of induction-ready inset will cause the display to blink. Reinserting the induction-ready inset will cause the display to remain constant.

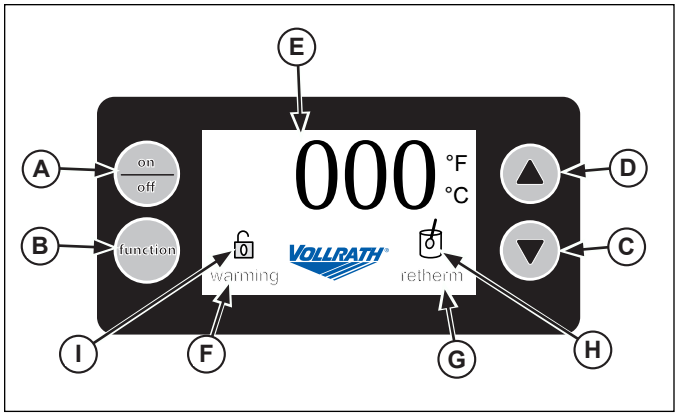

Figure 1. Control Panel

Ⓐ ON/OFF button. Press to turn unit on. An display will illuminate when switched on.

Ⓑ FUNCTION button. Used to change the function or mode of operation.

Ⓒ ARROW DOWN button. Used to lower the temperature setting.

Ⓓ ARROW UP button. Used to raise the temperature setting.

Ⓔ DISPLAY panel. This displays the preset program, temperature, or an error code, depending upon the mode selected.

Ⓕ WARMING light. Illuminates unit is operating in the warming mode. Blinks while the food product heats to temperature.

Ⓖ RETHERM light. Illuminates unit is operating in the rethermalizing mode. Blinks while the food product heats to temperature.

Ⓗ STIR light. Flashes when the food product should be stirred.

Ⓘ LOCK light. Immunities when the lock function is in operation.

NSF Rethermalization

1. Press the ON/OFF button (A) to turn on the unit. See Figure 1.
2. Press the function button (B) to select the Retherm (Rethermalize), mode. The retherm light (G) blinks until the food product heats to temperature.
3. Place a container of cooked chilled food product to be rethermalized into equipment.
4. During the rethermalization process, monitor the food temperature closely for food safety.

This equipment is designed to comply with NSF4 standard rethermalization. (Raise chilled food product 33-40 ºF (0.5-4.4 ºC) to 165 ºF (74 ºC) within 120 minutes.)

5. After the rethermalizing cycle has completed the unit will switch to a hot food holding cycle. See food safety precautionary note. Check the food temperature often. Do not add cold food to rethermalized food of hot food.

FOOD Safety Precautionary Note:
Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 ºF (60 ºC) to help prevent bacteria growth.

NSF Hot Food Holding

1. Press the ON/OFF button (A) to turn on the unit. See Figure 1.
2. Press the function button (B) to choose ºF to ºC temperature on the display (E).
3. Place a container of pre-heated food product above 155 ºF (68 ºC) to be held into equipment.
4. Press the arrow up (D) or arrow down (C) to select the temperature value program above 155 ºF (68 ºC). The warming light (F) blinks until the food product heats to temperature.
5. During the hot food holding process, monitor the food temperature closely for food safety.

This equipment is designed to comply with NSF4 standard for hot food holding. 155 ºF (68 ºC) starting food temperature. Food temperature to be maintained above 150 ºF (65 ºC) for a duration of 120 minutes.

Using a Preset Program

1. Press the ON/OFF button (A) to turn on the unit. See Figure 1.
2. Press the function button (B) to select the preset program mode. Program choices are: Warming, Retherm (Rethermalize), or food types: Soup, C Soup (Cream Soup), Chili, and Mac (Mac and Cheese). The programs operate a predetermined temperature. Or, in the case of the Warming program it can be set to a specific temperature by the operator.

Food Safety Precautionary Note:
Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 ºF (60 ºC) to help prevent bacteria growth.

Manually setting the warming temperature

1. Press the ON/OFF button (A) to turn on the unit. See Figure 1.
2. Press the function button (B) to choose ºF to ºC temperature on the display (E).
3. Press the arrow up (D) or arrow down (C) to select the temperature value program. The warming light (F) blinks until the food product heats to temperature.
4. While in the warming mode press the cursor up (D) or arrow down (C) to select temperature you desire. The warming cycle will reach and maintain that temperature until the temperature is reset again.

Changing the temperature from ºF to ºC or ºC to ºF

1. Press the ON/OFF button (A) to turn on the unit. See Figure 1.
2. Press the function button (B) to change from ºF to ºC.

Locking and Unlocking the unit

1. Press the ON/OFF button (A) to turn on the unit. See Figure 1.
2. Select the preset program or warming temperature desired.
3. To lock the unit: At the same time press and hold the function button (B) and the arrow down button (C) until the lock light (I) appears. The control can not be changed until the unit is unlocked.
4. To unlock the unit: At the same time press and hold the function button (B) and the arrow down button (C) until the lock light (I) disappears. Or, turn the unit off and on again. The control can now be changed.

ENGLISH

Cleaning

To maintain the appearance and increase the service life, clean your induction range daily.

⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Allow the heating surface to cool before handling.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

1. Unplug the unit and let it completely cool.
2. Wipe the unit exterior with a clean damp cloth.

   NOTE:
   Do not put water in the warmer/rethermalizer. It is intended to run dry. Water will damage the unit and void the warranty.
3. Wipe the inside of the unit with a clean damp cloth.
4. Do not use abrasive materials, scratching cleansers or souring pad to clean the unit. These can damage the finish.
5. Thoroughly wipe off any mild soap or chemical cleaners. Residue could corrode the surface of the unit.

Troubleshooting

Problem	It might be caused by	Course of Action
The unit is on, but not heating.	The inset may be too small or may not be induction-ready.	Make sure the inset is induction ready. See the **FUNCTION and PURPOSE** of this manual.
The digital display lights are flashing.	No induction-ready inset in unit.	Place induction-ready inset in the unit.
The unit suddenly stopped working.	The unit may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the unit away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.
	The overheat-protection feature may have activated.	Remove inset. Let cooking surface cool.
Flashing Message (F code)	**It might be caused by**	**Course of Action**
ADD PAN (Add Pan)	No inset has been detected on the induction retharmilizer.	Place induction-ready inset in the heating area..
BAD PAN (Bad Pan - F9)	The inset may be too small or is not a Vollrath induction-ready inset.	Turn the unit "OFF" and "ON". Use a Vollrath induction-ready inset. See the **FUNCTION and PURPOSE** of this manual.
TOO HOT	The overheat-protection feature may have activated.	Remove cookware. Let cooking surface cool. Clear any obstructions to the air intake.
BAD FLO (Bad Flow - F8)	The unit may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the unit away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.
HT SNC (Heat Sync - F4)	The overheat-protection feature may have activated.	Remove inset. Let cooking surface cool. Clear any obstructions to the air intake.
HT TH (Heat Therm - F5)	The overheat-protection feature may have activated.	Remove inset. Let cooking surface cool. Clear any obstructions to the air intake.
HOT (Too Hot - F2)	No defect. Indicates the heating area is hot after a heating cycle has completed.	Restart with inset in correct location. Allow time for the heating area to cool. (about 5-10 minutes)
	The overheat-protection feature may have activated.	Remove cookware. Let cooking surface cool. Clear any obstructions to the air intake.

Service and Repair

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the induction range or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Induction Repair Service • 1-800-825-6036 (USA) or www.vollrathco.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the model number, serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

Warranty Statement for The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Mirage® Pro, Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage®, Mirage® Cadet and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Extended warranties are available at the time of sale.
12. Boxer Mixers – 1 Year exchange Warranty.
13. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
14. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
15. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cookware*

*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot Food Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Glass
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – Redco and Vollrath

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace the defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replacement part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighing less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technician cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, neglect, improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer's request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim procedures.
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

LIMITATION OF LIABILITY:

THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.

Induction Range Warranty Information

The Vollrath Company will warranty the induction ranges covered in this manual for a period of two (2) years in accordance with the policy stated above. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

Warranty Procedure

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-628-0832).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state/providence and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

Important:

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

Register Today

ONLINE: Register your warranty on-line now at www.Vollrathco.com

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country of purchase.

Warranty Registration

Business Name

Key Contact Name | Email

Street Address

City | State/Providence | Zip Code

Country | Phone | Fax

Model | Item Number

Serial Number ____ - ____ - ____

Operation Type

❑ Limited Service Restaurant	❑ Full Service Restaurant	❑ Bars and Taverns	❑ Supermarket
❑ Convenience Store	❑ Recreation	❑ Hotel/Lodging	❑ Airlines
❑ Business/Industry	❑ Primary/Secondary School	❑ Colleges/University	❑ Hospitals
❑ Long-Term Care	❑ Senior Living	❑ Military	❑ Corrections

Reason for Selecting Our Product

❑ Appearance	❑ Full Service Restaurant	❑ Availability	❑ Sellers Recommendation
❑ Ease of Operation	❑ Versatility of Use	❑ Price	❑ Brand

Would You Like to Receive Our Full-Line Catalog and Remain on Our Mailing List? ❑ Yes ❑ No

ENGLISH

ESPAÑOL

Manual del operador

RETERMALIZADOR MIRAGE® DE INDUCCIÓN

Modelo	Descripción	Voltaje	Vatios	Amperios	Enchufe
7470110	Retermalizador de inducción de 7 ct. gal. (6,6 L), color natural	120V	800W	6.7	5-15P
7470140	Retermalizador de inducción de 7 ct. gal. (6,6 L), rojo	120V	800W	6.7	5-15P
74110110	Retermalizador de inducción de 11 ct. gal. (10,4 L), color natural	120V	800W	6.7	5-15P
74110140	Retermalizador de inducción de 11 ct. gal. (10,4 L), rojo	120V	800W	6.7	5-15P

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

no. art. 2350190-1 en Rev 05/13

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

⚠ PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. Cada unidad de inducción debe tener un circuito aparte.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Como precaución, las personas que utilizan marcapasos deben mantenerse a 12" (30 cm) de la unidad mientras se esté usando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos de la unidad todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético de la unidad dañará la información contenida en las bandas.
- No coloque agua en el calentador/retermalizador. Está diseñado para funcionar en seco. El agua dañará la unidad y anulará la garantía.
- Use solamente empotrados aptos para inducción Vollrath con esta unidad. No utilizar la inducción Vollrath inserciones listas pueden dañar la unidad y anulará la garantía.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchúfela cuando no esté en uso.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Función y propósito

Este equipo está diseñado para retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. Sólo use Vollrath inserciones listas para la inducción (artículos 88184 o 88204). No utilizar la inducción Vollrath inserciones listas pueden dañar la unidad y anulará la garantía. Este equipo no está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos. Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Instalación

Esta unidad debe utilizarse en una superficie plana y nivelada.

NOTA:
Esta unidad no está diseñada para empotrarla ni incorporada en espacios cerrados. Debe haber un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

1. Coloque el equipo de inducción en una superficie plana y estable.
2. Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

NOTA:
Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

Operación

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

1. Coloque en el retermalizador de inducción el empotrado apto para inducción Vollrath que contiene comida preparada.

Nota:
No precaliente empotrados vacíos. Debido a la velocidad y eficiencia de la estufa de inducción, los empotrados podrían sobrecalentarse rápidamente y dañarse.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.

Nota:
No coloque agua en el calentador/retermalizador. Está diseñado para funcionar en seco. El agua dañará la unidad y anulará la garantía.

Nota:
El retiro de la inserción lista para la inducción hará que la demostración (pantalla) parpadee. Reinsertar de nuevo la inserción lista para la inducción hará que la demostración (pantalla) permanezca constante.

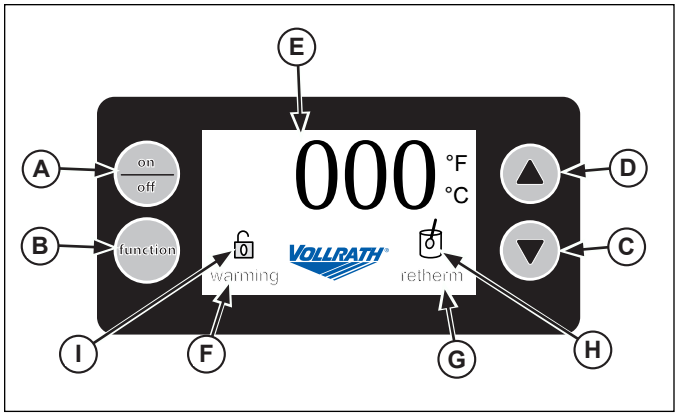

Figura 1. Panel de control

(A) Botón de encendido/apagado (ON/OFF). Púlselo para encender la unidad. El visor se iluminará al encenderse.

(B) Botón de función (FUNCTION). Se usa para cambiar la función o el modo de operación.

(C) Botón de FLECHA DESCENDENTE. Se usa para disminuir el ajuste de la temperatura.

(D) Botón de FLECHA ASCENDENTE. Se usa para aumentar el ajuste de la temperatura.

(E) PANTALLA. Muestra el programa prefijado, la temperatura o un código de error, dependiendo del modo seleccionado.

(F) Luz de CALENTAMIENTO (WARMING). Se ilumina si la unidad está funcionando en el modo de calentamiento. Parpadea mientras el alimento se calienta a temperatura.

(G) Luz de RETERMALIZACIÓN (RETHERM). Se ilumina si la unidad está funcionando en el modo de retermalización. Parpadea mientras el alimento se calienta a temperatura.

(H) Luz de REVOLVER (STIR). Destella cuando se debe revolver el alimento.

(I) Luz de BLOQUEO (LOCK). Se ilumina cuando la función de bloqueo está en operación.

Retermalización de la norma NSF

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para seleccionar el modo de Retherm (retermalización). La luz de retermalización (G) parpadea hasta que el producto se caliente a temperatura.
3. Coloque en el equipo el o los recipientes tapados de alimento enfriado que va a retermalizar.
4. Durante el proceso de retermalización, supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

Este equipo está diseñado para cumplir los requisitos de retermalización de la norma NSF4. (Aumente la temperatura del alimento enfriado de 33-40 ºF (0.5-4.4 ºC) a 165 ºF (74 ºC) dentro de 120 minutos).

5. Tras completarse el ciclo de retermalización, la unidad cambiará a un ciclo de conservación de comida caliente. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos. Revise frecuentemente la temperatura del alimento. No agregue alimento frío a comida caliente retermalizada.

Nota cautelar sobre seguridad de los ALIMENTOS:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 ºF (60 ºC) para prevenir el crecimiento de bacterias.

Conservación de alimentos calientes NSF:

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para escoger la temperatura desde ºF hasta ºC en el visor (E).
3. Coloque en el equipo el recipiente tapado de alimento precalentado a más de 155 ºF (68 ºC).
4. Pulse el botón de flecha ascendente (D) o descendente (C) para seleccionar el programa de valores de temperatura sobre los 155 ºF (68 ºC). La luz de calentamiento (F) parpadea hasta que el producto se caliente a temperatura.
5. Durante el proceso de conservación de comida caliente, supervise estrechamente la temperatura del alimento para mantenerlo seguro.

Este equipo está diseñado para cumplir los requisitos de conservación de comida caliente de la norma NSF4. Temperatura inicial del alimento de 155 ºF (68 ºC). La temperatura del alimento debe mantenerse por sobre los 150 ºF (65 ºC) durante un lapso de 120 minutos.

Uso de un programa prefijado

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para seleccionar el modo de programa prefijado. Las opciones del programa son: Warming (calentamiento), Retherm (retermalizar), o tipo de comida: Soup (sopa), C Soup (sopa de crema), Chili (ají), y Mac (macarrones con queso). Los programas funcionan a una temperatura predeterminada. O bien, en el caso del programa de calentamiento, el operador puede fijar una temperatura específica.

NOTA cautelar sobre seguridad de los alimentos:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 ºF (60 ºC) para prevenir el crecimiento de bacterias.

Fije manualmente la temperatura de calentamiento

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para escoger la temperatura desde ºF hasta ºC en el visor (E).
3. Pulse el botón de flecha ascendente (D) o descendente (C) para seleccionar el programa de valores de temperatura.
4. Mientras está en el modo de calentamiento pulse el cursor hacia arriba (D) o la flecha descendente (C) para seleccionar la temperatura que desee. El ciclo de calentamiento alcanzará y mantendrá esa temperatura hasta que ésta se fije nuevamente.

ESPAÑOL

Cambie de la temperatura de ºF a ºC o de ºC a ºF

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Pulse el botón de función (B) para cambiar de ºF a ºC.

Bloqueo y desbloqueo de la unidad

1. Pulse el botón de encendido/apagado (A) para encender la unidad. Consulte la Figura 1.
2. Seleccione el programa prefijado o la temperatura de calentamiento deseada.
3. Para bloquear la unidad: Simultáneamente mantenga pulsado el botón de función (B) y el botón de flecha descendente (C) hasta que aparezca la luz de bloqueo (I). No se puede cambiar el control sino hasta que la unidad esté desbloqueada.
4. Para desbloquear la unidad: Simultáneamente mantenga pulsado el botón de función (B) y el botón de flecha descendente (C) hasta que desaparezca la luz de bloqueo (I). Ahora se puede cambiar el control.

Limpieza

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la estufa de inducción.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Deje enfriar la superficie de cocción antes de manipular cualquier elemento.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente.
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.

   NOTA:
   No coloque agua en el calentador/retermalizador. Está diseñado para funcionar en seco. El agua dañará la unidad y anulará la garantía.
3. Limpie el interior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
4. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
5. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.

Solución de problemas

Problema	Podría deberse a	Solución
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que el empotrado sea demasiado pequeño o no sea apto para la inducción.	Vea que el empotrado sea apto para la inducción. Consulte la sección **FUNCIÓN y PROPÓSITO** de este manual.
Las luces de la pantalla digital destellan.	No hay un empotrado apto para la inducción en la unidad.	Coloque uno apto en la unidad.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire el empotrado. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
Mensaje destellante (código F)	**Podría deberse a**	**Solución**
ADD PAN (Agregar olla/fuente)	No se ha detectado un empotrado en la estufa de inducción.	Coloque un empotrado apto para la inducción en la unidad.
BAD PAN (Olla/fuente incorrecta - F-9)	La inserción puede ser demasiado pequeña o puede NO ser una inserción lista para la inducción Vollrath.	"APAGAR" Y "ENCENDER" la unidad. Utilizar una inserción de la inducción Vollrath. Ver la función y el porpósito de este manual.
TOO HOT (demasiado caliente)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
BAD FLO (Flujo incorrecto - F-8)	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HT SNC (Sincr. calor - F-4)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire el empotrado. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HT TH (Term. calor - F-5)	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire el empotrado. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.
HOT (Demasiado caliente - F-2)	Sin defectos. Indica que el área de cocción está caliente tras haberse completado un ciclo de calentamiento.	Reinicie la unidad con el empotrado en su ubicación correcta. Deje que el área de calentamiento se enfríe. (unos 5-10 minutos)
	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la estufa de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (EE. UU.) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Cocinas de inducción Mirage® Pro, Ultra, y Profesional – período de garantía de 2 años
7. Cocinas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® y Comercial - período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies de freír) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes..

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas de servicio pesado con asa ergonómica certificadas por NSF
- Cucharas para servir de servicio pesado certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con asa ergonómica
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con asa de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni las asas de silicona.

lArtículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, como la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará sin costo alguno el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg o que se encuentre fuera de un radio de 80 km de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Información de garantía para cocinas de inducción

The Vollrath Company garantizará las cocinas de inducción descritas en este manual por un período de dos (2) años de acuerdo con la póliza antedicha. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath. (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado/provincia y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su garantía en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie - -

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL

FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE À INDUCTION MIRAGE®

Modèle	Description	V	W	A	Fiche
7470110	Appareil de remise en température à induction 7 Qt. (6.6 L), naturel	120V	800W	6.7	5-15P
7470140	Appareil de remise en température à induction 7 Qt. (6.6 L), rouge	120V	800W	6.7	5-15P
74110110	Appareil de remise en température à induction 11 Qt. (10.4 L), naturel	120V	800W	6.7	5-15P
74110140	Appareil de remise en température à induction 11 Qt. (10.4 L), rouge	120V	800W	6.7	5-15P

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

⚠ AVERTISSEMENT
Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

⚠ ATTENTION
Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE
Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique. Chaque appareil à induction devra avoir un circuit séparé.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à au moins 12" (30 cm) de l'appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne pertubera pas les stimulateurs cardiaques.
- Maintenez toutes les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil en marche. Le champ magnétique de l'appareil endommagera les informations présentes sur ces bandes.
- Ne mettez pas d'eau dans le réchaud/l'appareil de remise en température. Il est censé fonctionner à sec. L'eau abîmera l'appareil et annulera la garantie.
- Utilisez uniquement des bacs encastrés « spécial induction » Vollrath avec cet appareil. L'utilisation d'insertion non compatibles peuvent endommager le réchaud et annuler la garantie.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez les plaques à induction et leur cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

Fonction et objet

Cet appareil est destiné à remettre en température les récipients de plats cuisinés réfrigérés et à maintenir les récipients d'aliments chauds à des températures de service sûres. Utilisez seulement les insertions compatibles à l'induction (item # 88184 ou 88204). L'utilisation d'insertion non compatibles peuvent endommager le réchaud et annuler la garantie.. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus. Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Installation

Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface horizontale plane.

REMARQUE :
Cet appareil n'a pas été conçu pour être enfermé ou encastré. Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

REMARQUE :
L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

Mode d'emploi

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

1. Placez le bac encastré « spécial induction » Vollrath contenant le plat cuisiné dans l'appareil de remise en température à induction.

REMARQUE :
Ne préchauffez pas les bacs encastrés vides. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, les bacs encastrés peuvent très vite surchauffer et s'abîmer.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Faites attention en ajoutant des aliments dans de l'huile ou un liquide préchauffé ou d'autres aliments déjà présents dans la casserole.

REMARQUE :
Ne mettez pas d'eau dans le réchaud/l'appareil de remise en température. Il est censé fonctionner à sec. L'eau abîmera l'appareil et annulera la garantie.

REMARQUE :
L'afficheur numérique clignotera dès que l'insertion sera retiré du réchaud. L'afficheur numérique restera stable une fois l'insertion remis en place.

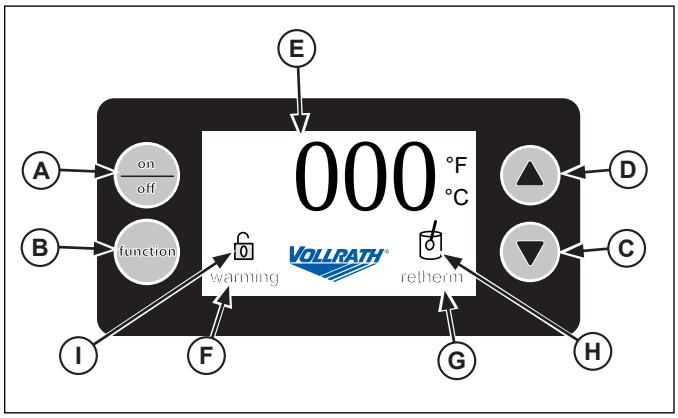

Figure 1. Panneau de commande

A Bouton Marche/Arrêt. Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil. L'affichage s'allume à la mise sous tension de l'appareil.

B Bouton Fonction. Permet de modifier la fonction ou le mode de fonctionnement.

C Bouton flèche vers le bas. Permet de diminuer le réglage de température.

D Bouton flèche vers le haut. Permet d'augmenter le réglage de température.

E Affichage. Affiche le programme prédéfini, la température ou un code d'erreur, selon le mode sélectionné.

F Voyant de préchauffage. S'allume lorsque l'appareil fonctionne en mode préchauffage. Clignote quand le produit alimentaire chauffe à température.

G Voyant de remise en température. S'allume lorsque l'appareil fonctionne en mode remise en température.Clignote quand le produit alimentaire chauffe à température.

H Voyant de mélange. Clignote lorsque le produit alimentaire doit être mélangé.

I Voyant du cadenas. S'allume lorsque la fonction de verrouillage est activée.

Remise en température NSF

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil. Voir la figure 1.
2. Appuyez sur le bouton function (B) pour sélectionner le mode remise en température. Le voyant de remise en température (G) clignote jusqu'à ce que le produit alimentaire atteigne la température de consigne.
3. Placez le bac de produit alimentaire froid approprié à remettre en température dans l'appareil.
4. Durant le processus de maintien à température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elle est sûre..

Cet appareil a été conçu pour se conformer à la norme NSF4 de remise en température. (Montée de température d'un produit alimentaire refroidi de 33-40 ºF (0,5-4,4 ºC) à 165 ºF (74 ºC) dans les 120 minutes.)

5. Une fois le cycle de remise en température terminé, l'appareil basculera vers un cycle de maintien au chaud. Voir la précaution sur la sécurité des aliments. Vérifiez souvent la température des aliments. N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments remis en température.

Précaution relative à la sécurité des ALIMENTS :
Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 60 ºC (140 ºF) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

Maintien au chaud de plats chauds NSF

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Appuyez sur le bouton FUNCTION (B) pour choisir l'unité d'affichage (E) de la température : ºF ou ºC.
3. Placez le récipient fermé contenant le produit alimentaire préchauffé à plus de 155 ºF (68 ºC) devant être maintenu au chaud dans l'appareil
4. Appuyez sur la flèche vers le haut (D) ou sur la flèche vers le bas (C) pour sélectionner le programme à plus de 155 ºF (68 ºC). Le voyant de préchauffage (F) clignote jusqu'à ce que le produit alimentaire atteigne la température de consigne.
5. Durant le processus de maintien à température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elle est sûre.

Cet appareil a été conçu pour se conformer à la norme NSF4 de maintien à température des aliments chauds. Température initiale des aliments 155 ºF (68 ºC). La température des aliments doit être maintenue à plus de 150 ºF (65 ºC) pendant 120 minutes.

Utilisation d'un programme prédéfini

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Appuyez sur le bouton FUNCTION (B) pour sélectionner le mode programme prédéfini. Les options de programme sont suivantes : Warming (Préchauffage), Retherm (Remise en temp.), ou des types d'aliments : Soup (Soupe), C Soup (Velouté), Chili et Mac (Mac and Cheese). Les programmes fonctionnent à une température prédéterminée. Toutefois, pour le programme Warming, l'opérateur peut choisir une température spécifique.

Précaution liée à la sécurité des aliments :
Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 ºF (60 ºC) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

Réglage manuel de la température de préchauffage

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Appuyez sur le bouton FUNCTION (B) pour choisir l'unité d'affichage de la température : ºF ou ºC.
3. Appuyez sur la flèche vers le haut (D) ou sur la flèche vers le bas (C) pour sélectionner le programme.
4. En mode préchauffage, appuyez sur la flèche vers le haut (D) ou sur la flèche vers le bas (C) pour sélectionner la température souhaitée. Le cycle de préchauffage atteint et maintient cette température jusqu'à ce que la température soit à nouveau réglée.

FRANÇAIS

Changement d'unité de température (ºF à ºC ou ºC à ºF)

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Appuyez sur le bouton FUNCTION (B) pour passer de ºF à ºC.

Verrouillage et déverrouillage de l'appareil

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Sélectionnez le programme prédéfini ou la température de préchauffage souhaitée.
3. Pour verrouiller l'appareil : appuyez simultanément sur le bouton FUNCTION (B) et sur la flèche vers le bas (C) jusqu'à ce que le voyant du cadenas (I) s'allume. La commande ne peut pas être modifiée tant que l'appareil n'est pas déverrouillé.
4. Pour déverrouiller l'appareil : appuyez simultanément sur le bouton FUNCTION (B) et sur la flèche vers le bas (C) jusqu'à ce que le voyant du cadenas (I) s'éteigne. La commande est désormais modifiable.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service de la plaque à induction, nettoyez-la chaque jour.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche..

Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Laissez refroidir l'inducteur avant manipulation.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.Wipe the unit exterior with a clean damp cloth.

   REMARQUE :
   Ne mettez pas d'eau dans le réchaud/l'appareil de remise en température. Il est censé fonctionner à sec. L'eau abîmera l'appareil et annulera la garantie.
3. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.
4. N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.
5. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques. Les résidus risquent de corroder les surfaces de l'appareil.

Dépannage

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	Le bac encastré est peut-être trop petit ou inadapté aux plaques à induction.	Assurez-vous que le bac encastré est adaptée aux plaques à induction. Voir la section **FONCTION ET OBJET** dans ce manuel.
Les voyants de l'affichage clignotent.	Pas de bac encastré « spécial induction » dans l'appareil.	Placez un bac encastré « spécial induction » dans l'appareil.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être-bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Enlevez le bac encastré. Laissez refroidir la surface.
Message clignotant (code F)	**La cause en est peut-être.....**	**Mesure corrective**
ADD PAN (Ajouter une casserole)	Aucun bac encastré n'a été détecté sur l'appareil de remise en température à induction.	Placez un bac encastré « spécial induction » dans la zone de chauffe.
BAD PAN (Casserole inadaptée - F-9)	L'insertion porrait être trop petit ou non compatible à l'induction.	Éteignez (OFF) er rallumer (ON) l'appareil. Utilisez l'insertion compatible à l'induction Vollrath. Prenez note de la section **FONCTION ET OBJET** de ce manuel.
TOO HOT (Trop chaud)	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
BAD FLO (Mauvaise circulation - F8)	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être-bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
HT SNC (Synchro chaleur - F-4)	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Enlevez le bac encastré. laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
HT TH (Thermorupteur - F-5)	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Enlevez le bac encastré. laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
HOT (Trop chaud - F-2)	Pas de défaut. Indique que la zone de chauffe est encore chaude suite à un cycle de chauffe.	Redémarrez en plaçant un bac encastré au bon endroit. Attendez que la zone de chauffe refroidisse (5-10 minutes environ).
	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.

SAV et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer la plaque à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

SERVICE de réparation Induction de Vollrath • 1-800-825-6036 (États-Unis) ou www.vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheuses – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gamme de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir monobloc certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces monobloc*
- Louches monobloc extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires monobloc
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg ou situé à un rayon de plus de 80 km d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

Garantie des plaques à induction

La Vollrath Company garantit les plaques à induction décrites dans ce manuel pendant une période de deux (2) ans conformément à la politique énoncée ci-dessus. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Nom et numéro de la personne qui appelle
- Nom de société, adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important:

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre garantie en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Province | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Model | Numéro d'article

Numéro de série - -

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

FRANÇAIS

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2013 The Vollrath Company, L.L.C.